

有限会社パンあづま屋



[創業年] 1953 年(昭和 28 年)

[売場面積] 94.0 m²(28.5 坪)

※本支店合計

[事業従事者数] 22.1 人

※本支店合計

[営業時間] 8:30~18:30

[定休日] 水・木曜日

[商品構成]

・パン 90.0%

・洋菓子 10.0%

[店舗所在地] 石川県小松市土居原町 112

[パン工場] 小松市島田町木 58

[URL・SNS] <https://pan-azumaya.com>

[経営理念]

- ・私たちは語りつがれる食のやさしさで、笑顔が生まれる感動を届けます。
- ・私たちはこれからも手に取ってもらえることを感謝し、地域に寄り添った食文化で貢献していきます。
- ・私たちは、幸せと笑顔のために、お互いを尊重し合うことで成長していきます。

ご当地パンを中心に地域と連携

[お店の概要]

石川県小松市に、2店舗で展開する。昭和初期に創業後、「パンあづま屋」を1953（昭和28）年に立ちあげた。現代表は3代目。

同店の看板商品は、ホイップクリームをたっぷり入れた「ホワイトサンド」、地元の製粉メーカーがビタミンB1を多めに入れた小麦粉（頭脳粉）を使った「頭脳パン」がある。このほかにも、地元の老舗和菓子店が製造した餡を使った「究極のあんぱん」からサンリオのキャラクター・ポムポムプリンをかたどった「ポムポムプリンパン」まで実に多彩だ。



店内には焼きたてのパンが並び

2店舗での販売のほかインターネットでも販売している。自社製造の様々なパンは店舗での直販のほか、地元の学校・保育園、病院、ホテル等に納品している。また、スーパーマーケットや道の駅でも委託販売する。

ロス対策として、その日販売できなかった止むを得ず廃棄になりそうなパンを冷凍して「ロスパン」食品廃棄ロス削減に貢献するパンのお取り寄せサイト「rebake」で販売している。



博士のキャラクターでお馴染み頭脳パン



地元老舗和菓子店の餡を使った
究極のあんぱん

【お店の経営ノウハウ】

同店の強みは、多くの人に支持され愛される商品デザインにある。

70年前に販売が始まった「ホワイトサンド」は、中身がわかるよう透明なビニールに水色の文字で商品名とキャラクターを大きく入れる。食パンの生地ふわふわ感とさわやかな印象に、パン職人のキャラクターが現代でも懐かしさとして親しまれてきた。もちろん、パッケージのデザイン性だけでなく、「ホワイトサンド」にはさむホイップクリーム味のこだわりがあってこそで、ホイップクリームは1枚ずつすみまでたっぷり入れ、販売当初から作り方もパッケージデザインも変わらない根づよい同店の定番商品となっている。

「ホワイトサンド」のキャラクターデザインを使ったTシャツやレターセットなどオリジナルグッズも多数販売している。

また、こうした定番商品は、地元とのコラボレーションにより、着実に積み重ねられている。2008（平成20）年には、小松産の六条大麦の地産地消の普及を目指した「大麦プロジェクト」に参加。大麦の風味を活かし、ふんわりとした食感に仕上げた「大麦ブレッド」、「大麦あんパン」など地元食材を使ったという方言「じわもん」パンとして商品化している。



看板商品のホワイトサンドなどのサンドパンシリーズ